

## RIS#1

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **64.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pale Ale Viking Malt	6 kg (75.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	85 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.3 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	I pokolenie

### Notatki

- Ostatecznie 19 l. po gotowaniu, gęstość 20 Blg.  
*11 gru 2016, 14:14*